

Chokladbakelse med fikonglass och portvinssås

Portioner: 10

Ingredienser:

Bakelser

100 g mörk choklad, 70% kakaohalt

100 g smör

1 dl socker (80g)

2 ägg

1 dl vetemjöl (70 g)

½ tsk bakpulver

1 msk kakaopulver

2 dl rött portvin till såsen



Fikonglass

½ liter vaniljglass av bra kvalitet

6 torkade fikon

1 dl rött portvin

3 färska fikon, citronmeliss och eventuellt hallon till garnering

Tillagning av bakelserna

Sätt ugnen på 200 °C

Smält smöret och rör ner chokladen bruten i små bitar så att den också smälter.

Vispa ägg och socker pösigt.

Blanda mjöl, bakpulver och kakao i en skål.

Häll chokladsmöret i äggvispet och sikta ned de torra ingredienserna. Blanda om ordentligt och fördela smeten i ett tiotal välsmorda formar. Grädda mitt i ugnen ca fem minuter tills bakelserna rest sig lite och ytan blivit hård (kör inte för länge). Inne i kärnan skall smeten fortfarande vara rinnig.

Tillagning av fikonglassen

Skär bort de hårda skaften på fikonen. Koka dem i en liten kastrull med portvin i cirka 15 minuter.

Mixa fikon och vin och låt det kallna.

Halvtina glassen, rör ihop glass och fikonmassan. Sätt in i frysen.

Koka ihop 2 dl portvin tills ungefär hälften återstår och vätskan blivit trögflytande.

Servering

Pudra chokladbakelserna med lite florsocker och servera dem med fikonglassen och portvinssåsen ringlad på tallriken. Garnera med färska fikon och citronmeliss.